Gas-elektro fornuis
SOH 9850 I

GEBRUIKSAANWIJZING

SOLITAIRE®
Design-apparaten

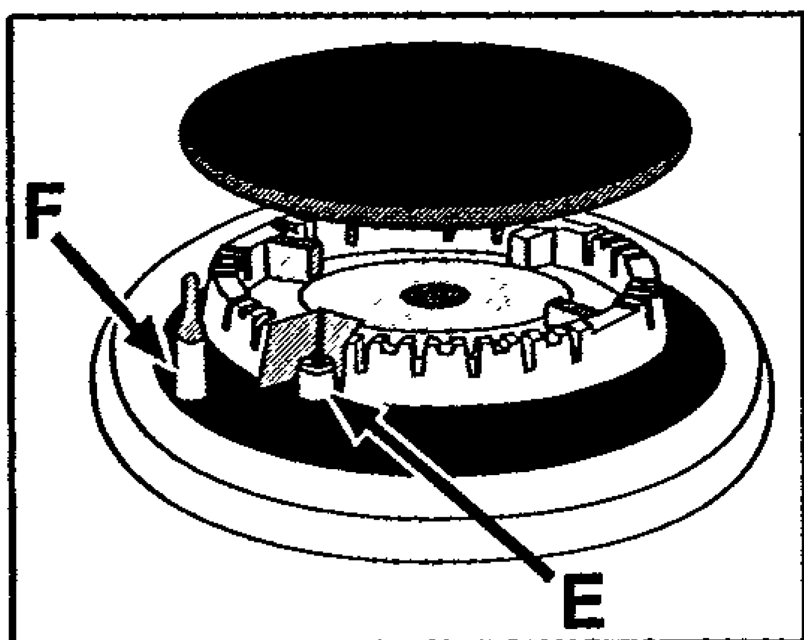
INHOUDSOPGAVE

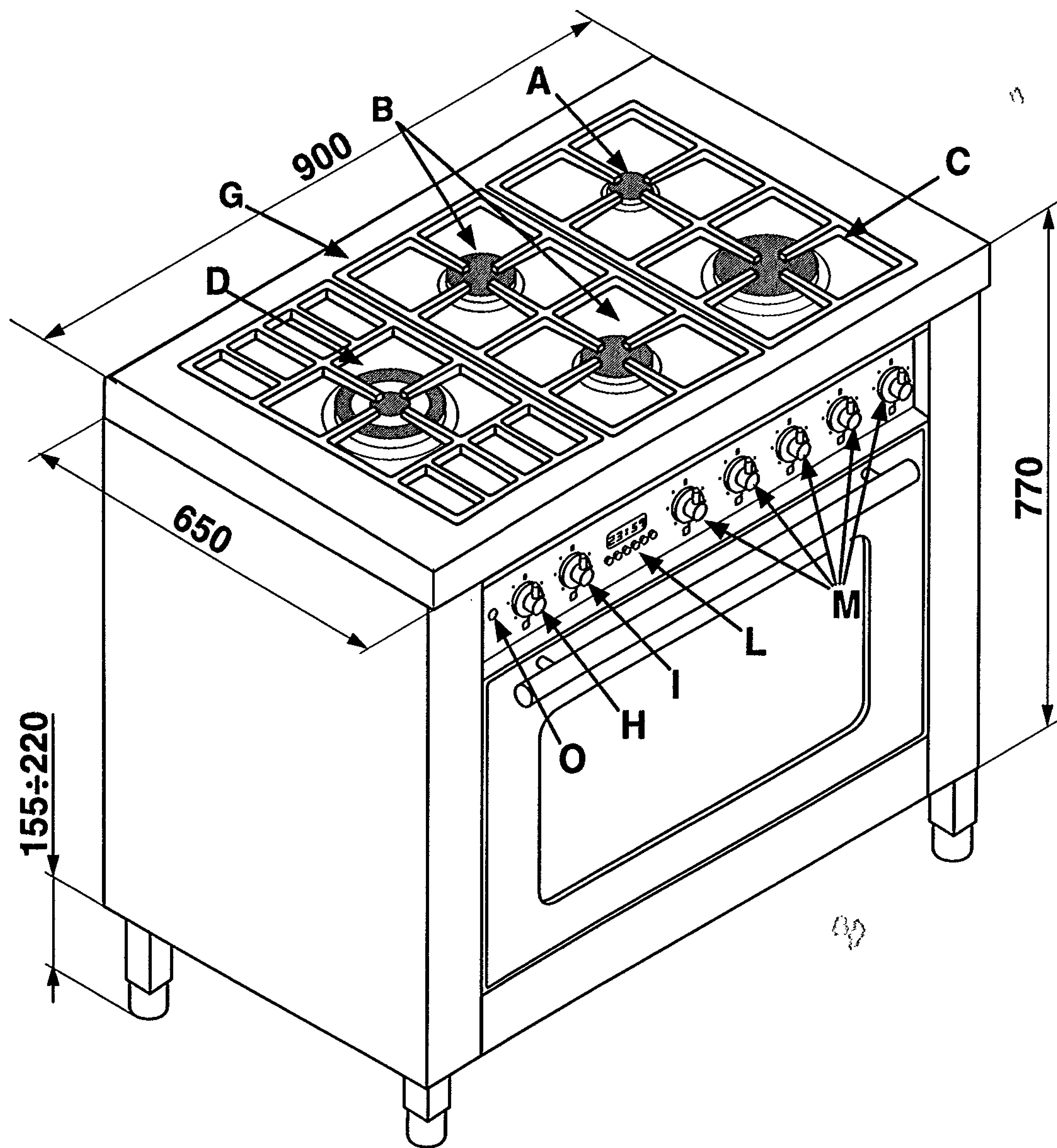
DEZE GEBRUIKSAANWIJZING IS UITSLUITEND VAN TOEPASSING IN DE LANDEN WAARVAN HET SYMBOOL OP DE GEBRUIKSAANWIJZING EN HET TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT ZIJN AFGEBEELD.

ALGEMENE AANWIJZINGEN

1. **Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.**
2. **De aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing aandachtig doorlezen daar zij belangrijke informatie bevatten met betrekking tot de veiligheid tijdens de installatie, het gebruik en het onderhoud. Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig opbergen om later te kunnen raadplegen.**
3. Na de verpakking te hebben verwijderd controleren of het apparaat onbeschadigd is. In geval van twijfel het apparaat niet in gebruik nemen maar contact opnemen met de leverancier.
4. Alle handelingen met betrekking tot de installatie dienen in overeenstemming met de geldende normen door een erkend installateur te worden uitgevoerd. De hierop betrekking hebbende instructies staan beschreven in de aanwijzingen voor de installateur.
5. Regelmatig de goede staat van de aanvoerleiding van het gas controleren en deze zodra er afwijkingen worden geconstateerd door een erkend installateur laten vervangen.
6. De aansluitkabel en de toevoerleiding van het gas van dit apparaat mogen niet door de gebruiker zelf worden vervangen. In geval van beschadiging mag de eventuele vervanging ervan uitsluitend door een erkend installateur of de Servicedienst worden uitgevoerd.
7. Alvorens het apparaat aan te sluiten controleren of de gegevens op het plaatje met de technische gegevens (aan de achterzijde van het apparaat) overeenstemmen met die van het elektriciteits- en gasnet.
8. Controleren of de capaciteit van de elektrische installatie en de stopcontacten overeenstemmen met het maximum vermogen van het apparaat zoals vermeld op het plaatje. In geval van twijfel dient een erkend installateur te worden geraadpleegd.
9. Sommige delen van het apparaat zijn met een verwijderbare krasvaste folie bedekt. Alvorens het apparaat in werking te stellen moet de folie worden verwijderd en het onderliggende gedeelte met een doek en een niet krassend huishoudelijk schoonmaakmiddel schoongemaakt. Wij raden aan om de oven de eerste keer 30 minuten lang op de maximum temperatuur te laten branden om eventueel achtergebleven verontreinigingen als gevolg van het productieproces te verwijderen.
10. Als de oven in werking is wordt het apparaat ter hoogte van het glas van de ovendeur en de gedeelten daaromheen heet. Let er daarom op dat kinderen niet in de buurt komen met de bedoeling ermee te gaan spelen. Als u wilt dat het apparaat veiliger is dan is er bij onze officiële Servicedienst op aanvraag een kinderbeveiliging leverbaar.
11. Het apparaat niet onnodig aan laten staan. De gaskraan in de toevoerleiding dichtdraaien als het apparaat niet wordt gebruikt.
12. Sommige onderdelen van het apparaat zullen nog lang na het gebruik warm blijven. Erop letten ze niet aan te raken.
13. Geen instabiele of vervormde pannen op de branders plaatsen om ongelukken als gevolg van het omvallen ervan te voorkomen.
14. Geen ontvlambare vloeistoffen in de nabijheid van het in werking zijnde apparaat gebruiken.
15. Als de oven in werking is wordt het apparaat ter hoogte van het glas van de ovendeur en de gedeelten daaromheen heet. Let er daarom op dat kinderen niet in de buurt komen met de bedoeling ermee te gaan spelen. Als u wilt dat het apparaat veiliger is dan is er bij onze officiële Servicedienst op aanvraag een kinderbeveiliging leverbaar. Om deze beveiliging te bestellen verzoeken wij u vriendelijk de volgende code te vermelden: **BAB** gevolgd door het **model fornuis.** Het model staat op het typeplaatje dat aan de achterkant van het fornuis aangebracht is.

OMSCHRIJVING VAN HET FORNUIS





A **Sudderbrander**
B **Normale brander**
C **Sterkbrander**
D **Drievoudige vlamkroonbrander (wok)**
E **Bougies voor de automatische ontsteking**
F **Thermische beveiliging** - Deze treedt in werking als de vlam per ongeluk is uitgegaan (overkoken, tocht enz.) door de gastoevoer van de brander te blokkeren.
G **Pannendragers**
H **Keuzeknop voor de elektrische oven (keuzeschakelaar voor de ovenfuncties)**
I **Thermostaatknop voor de elektrische oven (instelling van de temperatuurstanden)**
L **Elektronische klok**
M **Bedieningsknoppen voor de gasbranders**
O **Functiecontrolelampje van de elektrische oven**

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

Werking van de kookplaat

De branders hebben verschillende afmetingen en vermogens. Kies de meest geschikte brander met het oog op de diameter van de pan e.d. die u wilt gebruiken.
De gekozen brander kan met de betreffende knop "M" als volgt geregeld worden:

Regelkraan dicht 

Regelkraan maximaal geopend 

Regelkraan minimaal geopend 

De symbolen bij de knoppen verwijzen naar de positie van de betreffende brander op de kookplaat.
Dit fornuis is uitgerust met een thermo-elektrische beveiliging tegen het ontsnappen van gas. Dit mechanisme zorgt ervoor dat de gastoevoer wordt onderbroken als de vlam van de brander tijdens het gebruik mocht uitgaan.

Ontsteking van de branders
Om een brander te ontsteken als volgt te werk gaan:

- de betreffende knop indrukken, linksom draaien en het streepje met het symbool van de grote vlam overeen laten stemmen (maximum vermogen);
- druk de knop helemaal in om de automatische gasontsteking in werking te stellen;
- als de vlam brandt de knop gedurende 10 seconden ingedrukt houden tot het element van de thermo-elektrische-beveiliging warm is geworden;
- de knop loslaten en controleren of de vlam regelmatig brandt. Als dit niet het geval mocht zijn de bovenstaande handelingen herhalen.

Voor de laagste stand (minimum vermogen) de knop verder draaien tot aan het symbool van de kleine vlam. Tussenliggende standen zijn mogelijk, hiertoe de knop tussen het symbool van de grote vlam en dat van de kleine vlam instellen.
Om de brander te doven de knop rechtsom draaien tot stand "●" . In deze stand wordt de knop geblokkeerd. Om haar opnieuw te draaien zal ze eerst moeten worden ingedrukt.

Belangrijk:

- De automatische vonkontsteking niet langer dan 15 seconden achter elkaar gebruiken. Bij problemen met de ontsteking, de knop loslaten en de eventueel in de gasleiding aanwezige lucht eruit laten stromen. Vervolgens opnieuw op de knop drukken.
- Bij het ongewenste uitgaan van de vlam van de branders zal het gas nog even door blijven stromen vóórdat het beveiligingsmechanisme in werking treedt. De bedieningsknop sluiten en tenminste 1 minuut wachten alvorens te proberen de vlam opnieuw te ontsteken om het ontsnapte gas de tijd te geven om in de lucht op te lossen.
- Als het apparaat niet wordt gebruikt, controleren of de knoppen in de dicht-stand staan "●" . Verder wordt het aanbevolen om de gaskraan in de toevoerleiding te sluiten.

Praktische wenken voor het gebruik van de branders
De branders zullen het beste resultaat leveren als uitsluitend pannen met een voor de gebruikte brander geschikte diameter worden gebruikt, waarbij moet worden voorkomen dat de vlam tot voorbij de bodem van de pan komt (zie onderstaande tabel). Voorts wordt aangeraden om, als een vloeistof aan de kook raakt, de vlam te verlagen tot een hoogte die volstaat om haar aan de kook te houden.

Brander	Diameter van de pan in cm.
Sudderbrander A	van 6 tot 14
Normale brander B	van 15 tot 20
Sterkbrander C	van 21 tot 30
Drievoudige ring D	van 24 tot 30

Werking van de elektrische oven

De oven biedt negen combinatiemogelijkheden voor de elektrische warmte-elementen; als voor het te koken gerecht de meest geschikte combinatie wordt gekozen zullen uiterst precieze resultaten mogelijk zijn.
De verschillende functies worden verkregen door de knop van de keuzeschakelaar **"H"** (zie figuur op blz.3) in de volgende standen te draaien:

Symbool	Functie	Vermogen
0	0) Uit	-
	1) Boven- en onderwarmte	2350 W
	2) Onderwarmte	1300 W
	3) Bovenwarmte	1050 W
	4) Vlakgrill	2000 W
	5) Maxigrill (bovenwarmte + grill)	3050 W
	6) Maxigrill + ventilator	3050 W
	7) Onderwarmte + ventilator	1300 W
	8) Hete lucht (ringverwarming + ventilator)	2800 W
	9) Snel ontdooien	-

Na instelling van de gewenste verwarmingsmethode, de knop van de **thermostaat "I"** (zie figuur op blz.3) op de gewenste temperatuur instellen.

- Voor het op normale wijze ***conventionele*** koken (roosteren, biscuits, enz.) de functie gebruiken (boven- en onderwarmte).
De te bereiden gerechten pas in de oven plaatsen als de vooraf ingestelde temperatuur is bereikt en bij voorkeur slechts één niveau gebruiken.
- Als daarentegen een sterkere verwarming van de gerechten van onderen of van boven is gewenst, de keuzeschakelaar in de stand (onderwarmte),

(onderwarmte + ventilator) of [symbool] (bovenwarmte) plaatsen.

- Bij de functie [symbool] wordt het gerecht gebakken met behulp van vooraf door een verwarmingselement opgewarmde lucht die vervolgens door een ventilator in de oven in circulatie wordt gebracht. De oven komt zeer snel op temperatuur en de gerechten kunnen daarom direct vanaf het begin in de koude oven worden geplaatst. Voorts bestaat de mogelijkheid om tegelijkertijd op twee verschillende niveaus te bakken.
- Bij de functie "***snel ontdooien***" [symbool] worden geen verwarmingselementen gebruikt, maar uitsluitend de ovenverlichting en de ventilator.
- Bij het ***grillen*** wordt een hoog verwarmingsvermogen gebruikt, wat het onmiddellijke roosteren van de buitenoppervlakken van de gerechten mogelijk maakt en speciaal geschikt is voor vleessoorten die van binnen zacht moeten blijven.

  Voor het koken met de grill moet de keuzeschakelaar "**H**" (figuur op blz.3) op één van de volgende standen worden gezet: [symbool] (grill), [symbool] (maxigrill), [symbool] (maxigrill+ventilator)

  Bij het grillen is het van belang dat de ovendeur gesloten blijft. De thermostaatknop verder niet op een temperatuur van meer dan 200°C instellen.

Ovenverlichting

De ovenverlichting gaat branden zodra de keuzeschakelaar "**H**" [symbool] op een willekeurige stand wordt gezet.

Om de ovenverlichting in te schakelen zonder een verwarmingselement te activeren moet u de keuzeschakelaar op de positie met het symbool [symbool] , zetten en dan de thermostaatknop "**I**" op nul zetten, aangegeven met het symbool "●" .

Controlelampje

De oven is voorzien van een controlelampje "**S**" (figuur op blz.3), dat uitgaat zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Op dit punt betekent het aan en uit gaan van het lampje dat de thermostaat aan het werk is de temperatuur van de oven constant te houden.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Om van een lange levensduur van het apparaat verzekerd te zijn moet het regelmatig en zorgvuldig worden gereinigd, waarbij rekening gehouden moet worden dat:

- **Alvorens met het reinigen te beginnen de stekker uit het stopcontact trekken of de schakelaar in de meterkast op nul zetten.**
- Het schoonmaken van nog warme delen van het apparaat moet worden vermeden.
- Alle oppervlakken met een vochtige doek met lauwwarm water en een normaal, niet schurend schoonmaakmiddel moeten worden schoongemaakt.
- De binnenkant van de oven wordt, liefst na gebruik, gereinigd als hij nog lauw is. Gebruik een warm sop en spoel en droog daarna nauwkeurig.
- de stalen delen en vooral die met de opgedrukte symbolen niet met oplosmiddelen of schuurmiddelen mogen worden gereinigd *(ga met het doekje over het oppervlak heen en beweeg daarbij in dezelfde richting als de satijnglansafwerking van het staal).*

  Bij hardnekkig vuil is het gebruik van brandspiritus toegestaan.

  Na ze te hebben gewassen moeten ze zorgvuldig met een zachte doek worden afgedroogd.
- Na het schoonmaken is het mogelijk het materiaal eventuele behandelingen te geven zodat het oppervlak weer prachtig gaat glanzen: gebruik uitsluitend speciale producten voor roestvrij staal.
- Zure vloeistoffen (azijn, citroensap, bijtende schoonmaakmiddelen enz.) onmiddellijk van de geëmailleerde of gelakte delen moeten worden verwijderd.
- De losse delen van de gasbranders moeten regelmatig in een lauw sop worden gewassen; verwijder eventueel aangekoekte resten. Controleer of de gasuitstroomopeningen niet verstopt zijn. Droog de branders goed af voordat u ze weer gaat gebruiken.
- Maak het uiteinde van de bougies van de automatische ontsteking van de kookplaat regelmatig schoon.
- *Het na verloop van tijd mogelijk is dat een gaskraan geblokkeerd raakt of moeilijk gaat draaien. In dat geval zal de binnenkant moeten worden schoongemaakt en het vet vervangen.* ***Deze handeling moet door de Servicedienst worden uitgevoerd.***
- gebruik geen stoomapparaat voor het reinigen van de oven

Het vervangen van het ovenlampje

Let erop dat de stroom is afgesloten

Licht het glazen scherm op met een schroevendraaier of dergelijk instrument zoals aangegeven in afb.1, vervang het lampje met eenzelfde type lampje dat hittebestendig is (300°C) en voldoet aan de volgende gegevens: Spanning 12 V - Vermogen 20 W - Fitting G4.

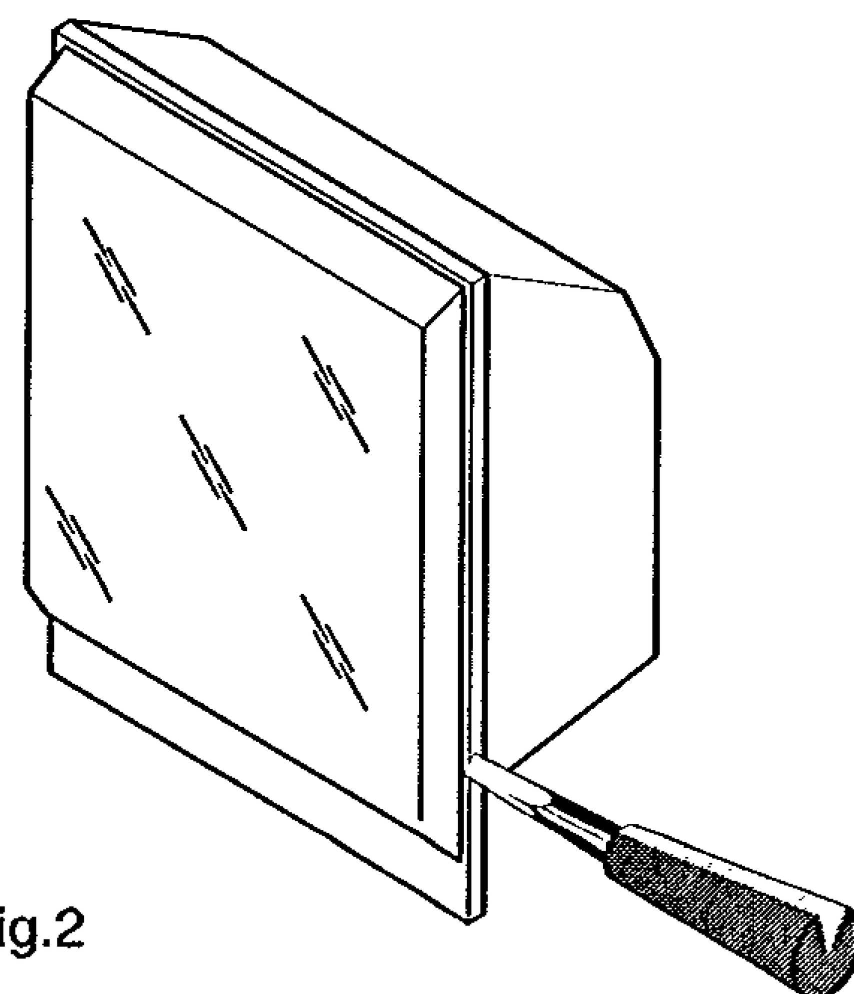


fig.2

KOOKTIPS

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van de aard van de gerechten, het feit of zij gelijkmatig gaar moeten worden en de omvang ervan. In eerste instantie moet dan ook voor de kortste kooktijden worden gekozen om later, indien nodig voor langere tijden te kiezen.

GRILL

Soort gerecht	Bereidingstijd (minuten)	Roosterstanden
Karbonade (0.5 kg)	60	3° geleider
Worstjes	15	2° geleider
Gegrilde kip (1 kg)	60	1° geleider

Met 1e geleider wordt de laagste geleider bedoeld ten opzichte van de ovenbodem.

BOVEN- EN ONDERWARMTE

Soort gerecht	Temperatuur °C	Bereidingstijd (minuten)	Soort gerecht	Temperatuur °C	Bereidingstijd (uren)
Gebak			**Vlees**		
Vruchtentaart	130	60-70	Kalkoen (4-8 kg)	160	3-4½
Schuimgebak	130	30-40	Ganzenvlees (4-5 kg)	160	4-4½
Cake van biscuitdeeg	150	20-30	Eend (2-4 kg)	170	1½-2½
Luchtig biscuitgebak	160	40-50	Kapoen (2½-3 kg)	170	2-2½
Cake-taart	160	40-50	Rundvlees- goulash (1-1½ kg)	160	3-3½
Chocoladetaart	170	30-40	Lamsbout	160	1-1½
Italiaans zout brood "focaccia"	170	40-50	Gebraden haas (2 kg)	160	1-1½
Beignets	200	15-20	Gebraden fazant	160	1-1½
Koekjes van bladerdeeg	200	15-20	Kip (1-1½ kg)	170	1-1½
Tompoezen	200	15-20			
Kruimeldeeg	200	15-20	**Vis**	200	15-25 minuten

HETE LUCHT

Soort gerecht	Geleider vanaf de bodem	Hoeveelheid kg	Temperatuur °C	Bereidingstijd (minuten)
Gebak				
* Met geklopt deeg, in bakvorm	1-3	1	175	60
* Met geklopt deeg, zonder bakvorm	1-3-4	1	175	50
Kruimeldeeg, taartbodem	1-3-4	0.5	175	30
Kruimeldeeg met vochtige vulling	1-3	1.5	175	70
Kruimeldeeg met droge vulling	1-3-4	1	175	45
* Met natuurlijk gerezen deeg	1-3	1	175	50
Klein gebak	1-3-4	0.5	160	30
Vlees				
Op het rooster bereid vlees				
Kalfsvlees	2	1	180	60
Rundvlees	2	1	180	70
Engelse rosbief	2	1	220	50
Varkensvlees	2	1	180	70
Kip	2	1-1.5	200	70
In de braadslede bereid vlees				
Kalfsvlees	1-3	1	160	80
Rundvlees	1-3	1	160	90
Varkensvlees	1-3	1	160	90
Kip	1-3	1-1.5	180	90
Kalkoen in stukken	1-3	1.5	180	120
Eend	1-3	1-1.5	180	120
Stoofschotels				
Rundvleesstoofschotel	1	1	175	120
Kalfsvleesstoofschotel	1	1	175	110
Vis				
Visfilet, vislapjes, kabeljauw, wijting, tong	1-3	1	180	30
Makreel, tarbot, zalm	1.3	1	180	45
Oesters	1-3		180	20
Ovengerechten				
Ovengerecht met deegwaren	1-3	2	185	60
Ovengerecht met groenten	1-3	2	185	50
* Zoete en hartige soufflés	1-3	0.75	180	50
* Gewone pizza's en dubbelgevouwen pizza's	1-3-4	0.5	200	30
Toast	1-3-4	0.5	190	15
Ontdooien				
Kant-en-klaarmaaltijden	1-3	1	200	45
Vlees	1-3	0.5	50	50
Vlees	1-3	0.75	50	70
Vlees	1-3	1	50	110

Opmerkingen:

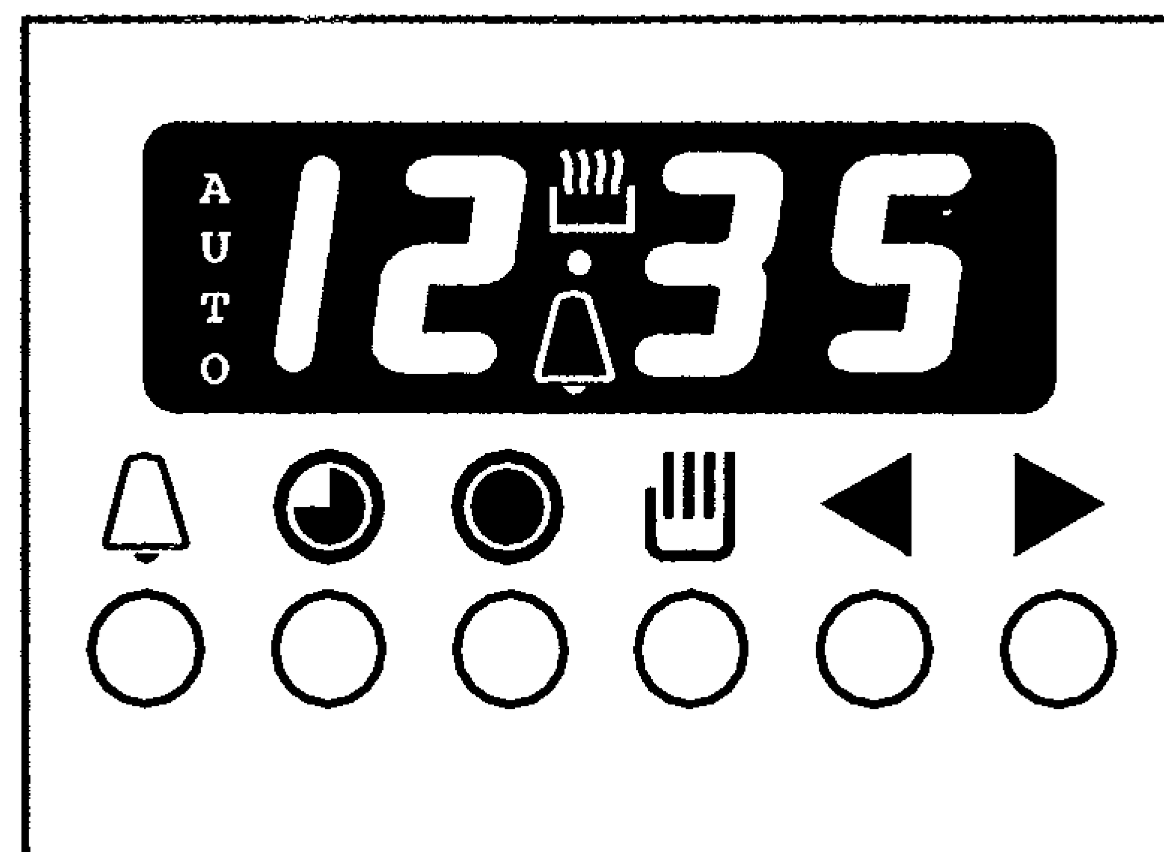
1) Koken zonder voorverwarming van de oven met uitzondering van de gerechten waar een sterretje voor staat.
2) De in de tabel aangegeven geleider geniet de voorkeur als op meerdere roosterstanden wordt gewerkt.
3) De aangegeven tijden hebben betrekking op het werken op één roosterstand, bij het werken op meerdere roosterstanden moet u 5-10 minuten bij de tijden optellen.
4) Voor het braden van rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees en kalkoenvlees met bot of rollades moeten 20 minuten bij de tijden worden opgeteld.

Programmeren van het bak/braadproces

Deze oven is uitgerust met een elektronische klok met digitale indicatie van de dagtijd en de ingestelde bereidingstijd. Hiermee kunt u het begin van de bereidingstijd of het einde van de bereidingstijd instellen of beide. Het verlichte 4-cijferige display geeft de dagtijd en de ingestelde tijden aan. Het display geeft bovendien aan de hand van onderstaande symbolen de toestand weer:

Oven en werking
Kookwekker
Automatisch programma **AUTO**
Punt • (scheidt de uren van de minuten op de display)

Alle functies kunnen worden geprogrammeerd voor in totaal 23 uur en 59 min. De maximale bak/braadtijd kan 10 uur zijn.



De klok instellen

(op het moment van de plaatsing, als de stroom uitgevallen is, om de bereidingstijd te versnellen of te vertragen)
Kies de handbediende werking door op toets te drukken en stel met behulp van de toetsen ◀ / ▶ de tijd in.

Handbediende werking van de oven (Programmering uitgeschakeld)
Druk op toets ; (handbediening). Dan wordt de stroomtoevoer naar de oven weer ingeschakeld, dan gaat het lampje met het symbool **AUTO** uit en dan gaat het lampje met het symbool (oven en werking) branden. Als u dit doet dan wordt het programma dat eventueel geprogrammeerd is gewist.

Halfautomatische werking van de oven

1e geval: begin handbediende bereiding - geprogrammeerde bereidingstijd.

- Doe de gerechten die u wilt bereiden in de oven.
- Druk op de toets (duur) en stel de duur van de bereidingstijd met de toetsen ◀ en ▶: in: de stroomtoevoer naar de oven wordt nu ingeschakeld en nu licht het symbool **AUTO** en het symbool (oven en werking) op.
- Draai aan de keuzeknop en de thermostaatknop en zet ze respectievelijk op de gewenste functie en de gewenste temperatuurstand.
- Na afloop van de bereidingstijd wordt de stroomtoevoer naar de oven uitgeschakeld, het symbool (oven en werking) zal doven en het symbool **AUTO** zal gaan knipperen; nu zal er een geluidssignaal klinken.

2e geval: begin handbediende bereiding - einde geprogrammeerde bereidingstijd.

- Doe de gerechten die u wilt bereiden in de oven.
- Druk op de toets (einde bereidingstijd) en stel het tijdstip van het einde van de bereidingstijd met de ◀ en ▶ toetsen in; de stroomtoevoer naar de oven wordt nu ingeschakeld en nu licht het symbool AUTO en het symbool (oven en werking) op.
- Draai aan de keuzeknop en de thermostaatknop en zet ze respectievelijk op de gewenste functie en de gewenste temperatuurstand.
- Na afloop van de bereidingstijd wordt de stroomtoevoer naar de oven uitgeschakeld, het symbool (oven en werking) zal doven en het symbool **AUTO** zal gaan knipperen; nu zal er een geluidssignaal klinken.

Automatische werking van de oven (Geprogrammeerde duur en einde van de bereidingstijd)

- Doe de gerechten die u wilt bereiden in de oven.
- Druk op de toets (duur) en stel de duur van de bereidingstijd met de toetsen ◀ en ▶ in: de stroomtoevoer naar de oven wordt nu ingeschakeld en nu licht het symbool **AUTO** en het symbool (oven en werking) op.
- Druk op de toets (einde bereidingstijd) en stel het tijdstip van het einde van de bereidingstijd met de ◀ en ▶ toetsen in; de stroomtoevoer naar de oven wordt nu uitgeschakeld en dooft het symbool (oven en werking)
- Draai aan de keuzeknop en de thermostaatknop en zet ze respectievelijk op de gewenste functie en de gewenste temperatuurstand.
- De elektronische klok stelt automatisch de begintijd van de bereidingstijd in, die wordt weergegeven omdat het lampje met het symbool (oven en werking) gaat branden. Na afloop van de bereidingstijd wordt de stroomtoevoer naar de oven uitgeschakeld, het symbool (oven en werking) zal doven en het symbool **AUTO** zal gaan knipperen; nu zal er een geluidssignaal klinken.

Kookwekker

Druk op de toets (kookwekker) en stel de gewenste tijd met de toetsen ◀ en ▶ in. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal.

Geluidssignaal

Het geluidssignaal klinkt gedurende 7 minuten nadat het ingestelde programma beëindigd is en kan uitgeschakeld worden door op een willekeurige functietoets te drukken. U kunt kiezen uit 3 soorten geluidssignalen. Door op de toets ◀ te drukken kunt u het op dat moment ingestelde signaal horen. Indien de toets binnen de 7 seconden nogmaals wordt ingedrukt ◀ kan men een ander akoestisch signaal kiezen.

Het programma controleren

Druk op de toets om te weten hoeveel tijd er nog te gaan is, druk op de toets om het tijdstip van het einde van de bereidingstijd te controleren.

Het programma wissen

Het programma wordt nadat het afgelopen is automatisch gewist. U kunt het programma ook wissen door op de toets (handbediening) te drukken.

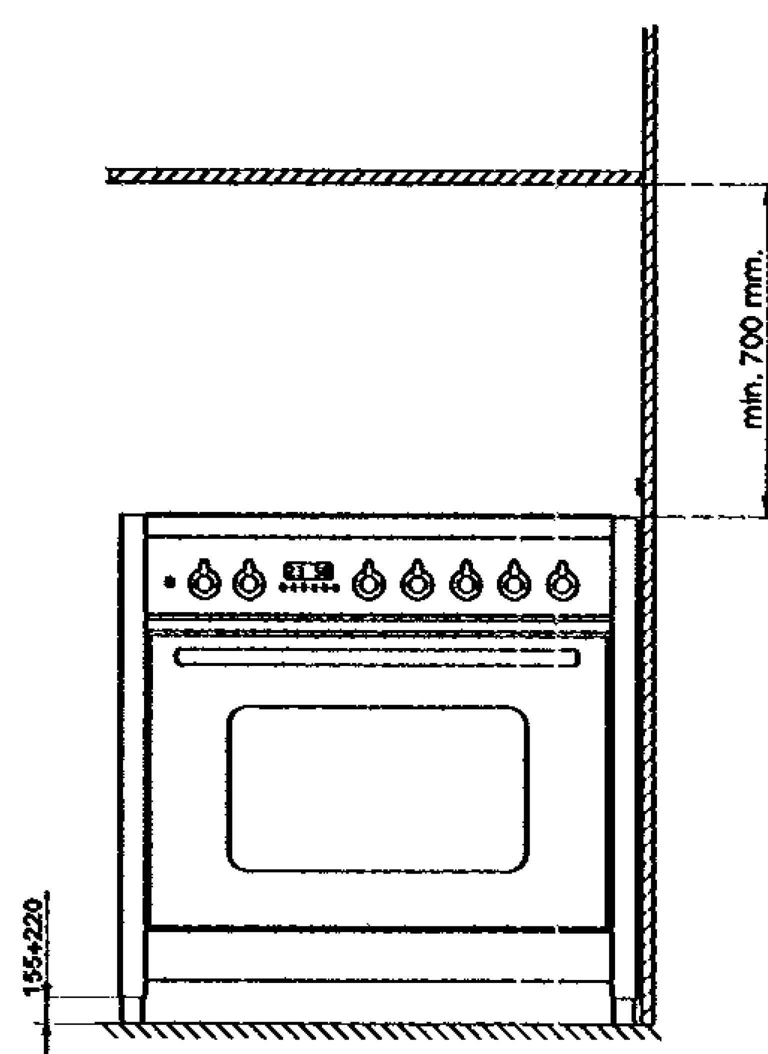
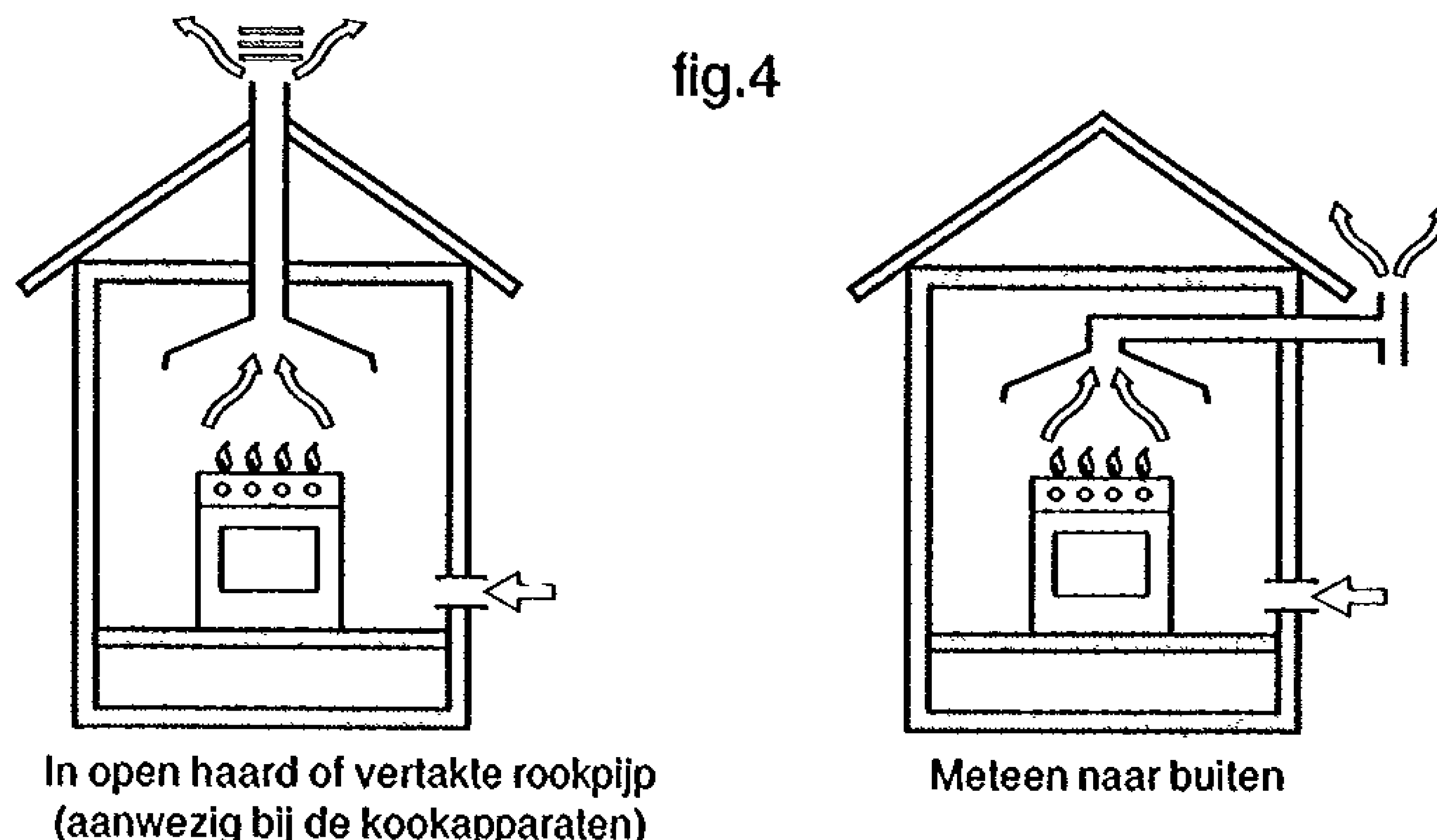


fig.2


fig.4

In open haard of vertakte rookpijp (aanwezig bij de kookapparaten)

Meteen naar buiten

De onderstaande aanwijzingen zijn bestemd voor de erkende installateur om hem in staat te stellen de handelingen met betrekking tot de installatie, de regelingen en het technische onderhoud op de meest correcte wijze en in overeenstemming met de van toepassing zijnde normen uit te voeren.

Belangrijk: alle regel-, onderhoudshandelingen enz. moeten op een van het elektriciteitsnet afgesloten apparaat worden uitgevoerd. Indien het noodzakelijk mocht blijken de elektrische voeding te handhaven zal de grootst mogelijke voorzorg moeten worden genomen.

Het fornuis heeft de volgende **technische kenmerken:**

Categorie II 2L3B/P Klasse 1

De afmetingen van de apparaten zijn afgebeeld in de figuur op blz.3.

Voor de goede werking van een tussen meubelen ingebouwd apparaat is het noodzakelijk dat de in figuur 2 aangeduide minimumafstanden in acht worden genomen. Bovendien moeten de aangrenzende oppervlakten en de achterwand van hittebestendig materiaal vervaardigd zijn en bestand zijn tegen een oventemperatuur van 65 °C.

Voordat u het fornuis gaat installeren moeten de bijgeleverde stelvoeten worden aangebracht. Leg het fornuis op de achterzijde en bevestig de stelvoeten in de betreffende gaten, met de sluitring "B" tussen de schroef en de stelschroef in; tussen de stelschroef en het fornuis (alleen op de schroeven binnenin) plaatst u de sluitring type "A". Deze stelvoeten worden geregeld met de schroeven zodat het fornuis waterpas gezet kan worden indien dit nodig is. Nadat alle handelingen zijn verricht plaatst u de 2 bijgeleverde roestvrijstalen ringen "D" onder de voorste stelvoeten (afb.3). Een set met 2 extra ringen voor de achterste stelvoeten is tegen meerprijs leverbaar.

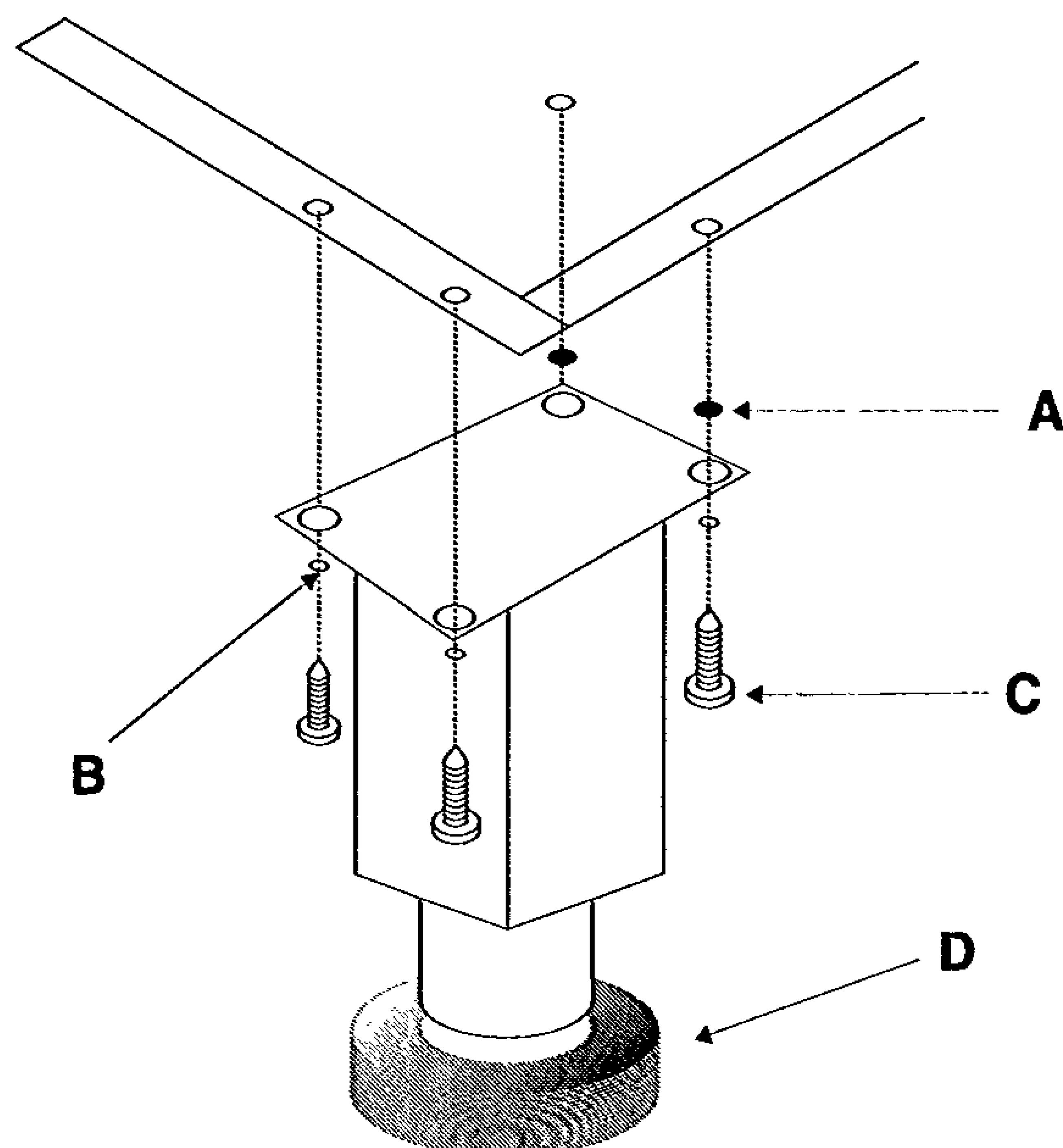
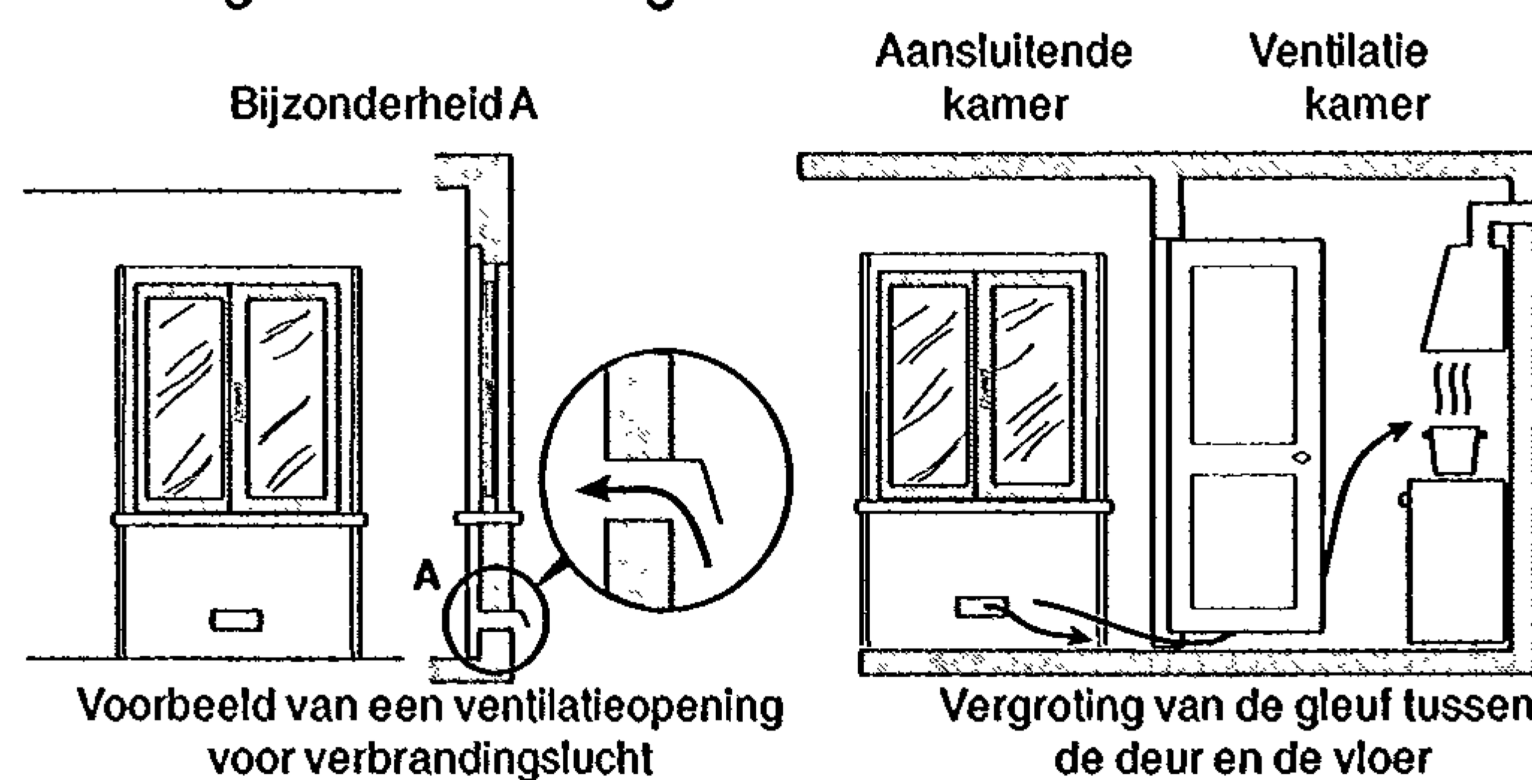


fig.3

Plaatsing

Dit apparaat mag uitsluitend in permanent geventileerde ruimten (overeenkomstig de voorschriften van de van toepassing zijnde NEN 1078 Norm) worden geïnstalleerd en functioneren. Aan de volgende voorwaarden moet worden voldaan:

- Het apparaat moet de verbrandingsproducten afvoeren naar een speciaal hiervoor bestemde kap die op een schoorsteen, een afvoerkanaal of rechtstreeks naar buiten moet zijn aangesloten (fig.4).
- Als het gebruik van een kap niet mogelijk is, kan een op het raam of de buitenmuur geplaatste elektroventilator worden gebruikt die tegelijkertijd met het apparaat in werking moet worden gesteld.



Voorbeeld van een ventilatieopening voor verbrandingslucht

Vergroting van de gleuf tussen de deur en de vloer

fig. 5A fig. 5B

Ventilatie van de keukenruimte

In de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd moet een hoeveelheid lucht worden toegevoerd die voldoerde is voor de verbranding van het gas en de ventilatie van de ruimte. De natuurlijke toevoer van de lucht dient te worden gewaarborgd door middel van permanente openingen in de buitenmuren van de ruimte, of door enkele of collectief vertakte ventilatiekanalen, in overeenstemming met de geldende normen.

De lucht dient rechtstreeks van buitenaf en uit de buurt van bronnen van verontreiniging te worden toegevoerd.

De ventilatieopening moet over de volgende eigenschappen beschikken (fig.5A):

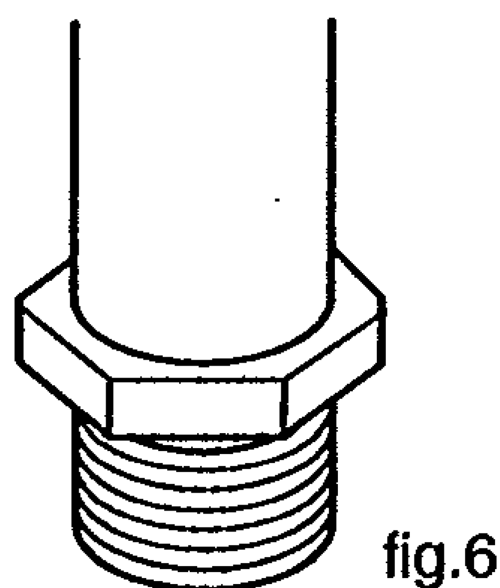
- een totale volledig onbelemmerde doorgangssectie van tenminste 6 cm² voor iedere kW nominale warmtecapaciteit van het apparaat, met een minimum van 100 cm² (de warmtecapaciteit kan worden afgelezen op het plaatje met

de technische gegevens aan de achterzijde van het apparaat);
- de mondingen aan zowel de binnen- als de buitenzijde van de wand mogen niet verstopt kunnen raken;
- met bijvoorbeeld een rooster, metalen gazen, enz. zijn beschermd opdat de bovengenoemde nuttige sectie niet wordt verminderd;
- op een hoogte vlak boven de vloer zijn geplaatst.

De lucht mag eveneens vanuit een nevenliggende ruimte worden toegevoerd, op voorwaarde dat het hier geen slaapkamer of een ruimte waar brandgevaar bestaat betreft, zoals bijv. opslagplaatsen, garages, magazijnen met brandbaar materiaal enz., en ze in overeenstemming met de geldende normen is geventileerd. De toevoer van de lucht vanuit een nevenliggende ruimte naar de te ventileren ruimte dient vrijelijk door permanente openingen te worden gegarandeerd, met een sectie die niet kleiner mag zijn dan die hierboven vermeld. Deze openingen kunnen ook worden verkregen door de vrije ruimte tussen de deur en de vloer te vergroten (fig.5B). Als voor de afvoer van de verbrandingsproducten een elektroventilator wordt gebruikt, zal de ventilatieopening moeten worden aangepast aan de maximale capaciteit van de luchtverplaatsing ervan. De capaciteit van de elektroventilator dient voldoende te zijn om per uur een luchtverversing van 3÷5 maal het volume van de ruimte te garanderen. Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie noodzakelijk blijken die kan worden verkregen door bijvoorbeeld het openen van een raam of een verbetering van de afzuigcapaciteit van de elektroventilator, indien aanwezig. De gassen van een vloeibaar gemaakt gasmengsel (LPG) zijn zwaarder dan lucht en blijven laag hangen. De ruimtes waarin gasflessen met LPG staan moeten dan ook openingen naar buiten hebben ter hoogte van de vloer, zodat eventueel gelekte gassen van onderen afgevoerd kunnen worden. Zet geen LPG gasflessen (ook als deze leeg zijn) in ondergrondse ruimtes; in de ruimte is het verstandig alleen de gasfles te laten staan die op dat moment in gebruik is, waar u de gasfles uit de buurt van warmtebronnen moet neerzetten waardoor de temperatuur van de gasfles eventueel op kan lopen tot meer dan 50°C.

Aansluiting op het gas

- De aansluiting van het apparaat op de gasleiding of-fles moet worden uitgevoerd in overeenstemming met voorschriften van de van toepassing zijnde normen en uitsluitend na te hebben gecontroleerd of het apparaat is afgesteld op het soort gas waarmee het zal worden gevoed.
- Dit apparaat is ingesteld om te functioneren op de gassoort die op het etiket staat dat op het fornuis zelf is aangebracht. Indien de beschikbare gassoort niet overeenstemt met de gassoort waar het apparaat op ingesteld is, moet u de betreffende inspuiters (die bij de levering inbegrepen zijn) verwisselen waarbij u de aanwijzingen die in de paragraaf "Ombouw van het apparaat op een andere gassoort" zijn opgenomen in acht moet nemen.


fig.6

- Om zeker te zijn van de goede werking van het apparaat, om de energie op adequate wijze te kunnen benutten en om ervoor te zorgen dat het apparaat lang meegaat, moet u zich ervan verzekeren dat de voedingsdruk overeenstemt met de waarden die in de volgende **tabel 1** staan. Als dit niet het geval is moet u op de gastoevoerleiding een speciale drukregelaar monteren in overeenstemming met de geldende normen.
- Er bij de aansluiting op letten dat het apparaat niet aan spanningen of druk wordt blootgesteld.

Een niet-flexibele metalen buis met verbindingsstukken overeenkomstig de geldende normen of een metalen slang met een ononderbroken wand in overeenstemming met de geldende normen die in uitgerekte vorm niet langer dan 2000 mm mag zijn, op het draaibare verbindingsstuk (½ duims gas buitendraads), aan de rechterzijkant achter van het apparaat (fig.**6**) aansluiten. Als de installatie is voltooid moeten het gascircuit, de interne verbindingen en de kraantjes met behulp van zeepsop op lekkages worden gecontroleerd (nooit met een vlam). Verder moet worden gecontroleerd of de aanvoerleiding niet met bewegende delen in aanraking kan komen die tot beschadigingen of het afklemmen ervan zouden kunnen leiden.

Belangrijk: Om de aansluiting met vloeibaar gas (flessengas) tot stand te brengen moet er een drukregelaar tussen geplaatst worden die aan de geldende normen voldoet.

Ombouw van het apparaat op een andere gassoort

Als het fornuis op een andere gassoort omgebouwd moet worden dan de gassoort waarop de kookplaat ingesteld is (staat op het etiket op de kookplaat aangegeven), moet u de inspuiters van de branders verwisselen waarbij als volgt te werk moet gaan:

- haal de roosters en de branders eraf;
- draai de inspuiters "**A**" (fig.7) met een pijpsleutel van 7 mm los en vervang de inspuiters door de inspuiters die geschikt zijn met het oog op de nieuwe gassoort en houd daarbij onderstaande tabel aan;
- monteer de onderdelen weer.

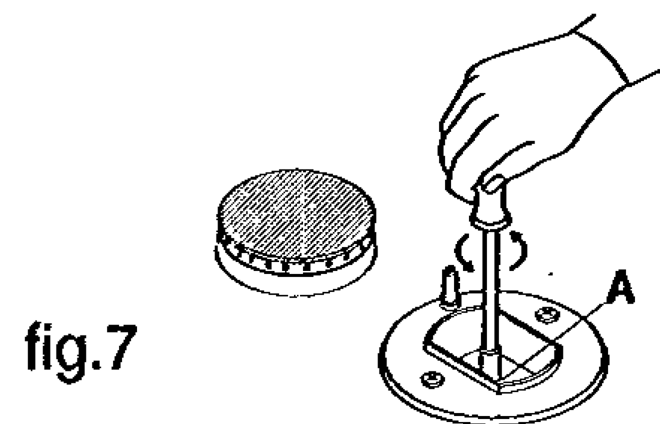
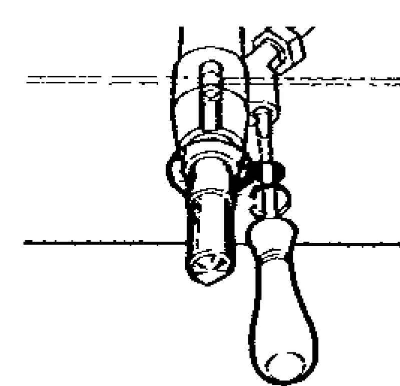


fig.7


fig.8

Afstelling van het minimumvermogen

- Zet de regelkraan op de laagste stand.
- Haal de bedieningsknop van de regelkraan af en draai aan de stelschroef (fig.**8**) die zich naast het stangetje van de regelkraan bevindt, gebruik daarbij een schroevendraaier (als u de schroef losser draait neemt het minimumvermogen toe, als u de schroef strakker draait neemt het minimumvermogen af).

  Opmerking: in geval van vloeibaar gas moet de stelschroef aangedraaid worden totdat hij niet verder kan.
- Als u het gewenste minimum vermogen bereikt heeft, moet u de knop-terwijl de brander brandt-een paar keer snel van de hoogste stand op de laagste stand zetten en nagaan

dat de brander niet dooft.

- Breng de knoppen weer aan.

HET APPARAAT MOET OP EEN RANDGEAARD STOPCONTACT WORDEN AANGESLOTEN.

Het fornuis is bestemd om te worden gebruikt met wisselstroom met een spanning en frequentie zoals vermeld op het plaatje met de technische gegevens (geplaatst aan de achterzijde). Controleren of de voedingsspanning ter plaatse overeenstemt met die vermeld op het plaatje.

Aansluiting van de elektrische voedingskabel op het elektriciteitsnet

Als een rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet is gewenst moet tussen het apparaat en het elektriciteitsnet een meerpolige onderbrekingsschakelaar worden geplaatst met een minimale opening tussen de contacten van 3 mm, aangepast aan de belasting en in overeenstemming met de geldende normen. De geel-groene aardkabel moet niet door de onderbrekingsschakelaar worden onderbroken.

Bij de plaatsing van de voedingskabel moet er rekening mee worden gehouden dat hij op geen enkel punt een temperatuur van meer dan 50°C boven die van de omgeving mag bereiken.

DEZE APPARATEN MOETEN GESCHEIDEN WORDEN AANGESLOTEN.

Geen verloopstukken, adapters of aftakdozen gebruiken die tot oververhitting of verbrandingen zouden kunnen leiden.

Alvorens de aansluiting uit te voeren, controleren of:

- de zekering en de elektrische installatie thuis geschikt zijn voor de belasting van de apparatuur (zie plaatje met technische gegevens);
- de elektrische voeding over een deugdelijke aardaansluiting beschikt in overeenstemming met de geldende normen en voorschriften;
- het stopcontact of de meerpolige schakelaars makkelijk zijn te bereiken.

WIJ AANVAARDEN GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID ALS DE ONGEVALLENPREVENTIENORMEN NIET WORDEN NAGELEEFD.

Vervanging van de kabel

Een rubberen kabel van het type H05VV-F of H05RR-F met een sectie van 3 x 1.5 mm² gebruiken.

De geel-groene geleider zal 2÷3 cm langer dan de andere geleiders moeten zijn.

TECHNISCHE KENMERKEN

ENERGY LABEL

Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens

Norm EN 50304

Energieverbruik convectie Natuurlijk

verwarmingsfunctie: Statische

Energieverbruik verklaring Klasse convectie Hetelucht

verwarmingsfunctie : Geventileerd



Dit apparaat voldoet aan de volgende Europese richtlijnen:

- **EEG**/73/23 van 19/02/73 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- **EEG**/89/336 van 03/05/89 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- **EEG**/90/396 van 29/06/90 (Gas) en successievelijke modificaties;
- **EEG**/93/68 van 22/07/93 en successievelijke modificaties.

De accessoires van de oven die met etenswaren in aanraking kunnen komen zijn gemaakt van materiaal dat in overeenstemming is met hetgeen bepaald wordt door de Communautaire Richtlijn EEG 89/109 van 21/12/88 en de geldende normen.

KENMERKEN VAN DE BRANDERS EN INSPUITERS

TABEL 1

Brander	Brander doorsnee (mm)	Warmtecapaciteit kW (H.s.*) Nom.	Ger.	By-pass 1/100 (mm)	Vloeibaar gas Inspuiter 1/100 (mm)	Vloeibaar gas Debiet * g/h G30/G31	Aardgas Inspuiter 1/100 (mm)	Aardgas Debiet * l/h G25
Sterk C	100	3.00	0.7	40	86	218	122	332
Normaal B	75	1.80	0.4	30	64	131		
Normaal B	75	2.00	0.4				102	221
Sudderbrander A	55	1.00	0.3	27	50	73	72	111
Drievoudige vlamkroon D	130	3.60	1.3	57	95	262		
Drievoudige vlamkroon D	130	4.00	1.3				155	443
Voedingsdruk						30		25

* A 15°C en 1013 mbar-droog gas
H.s. Butangas G30 = 49,47 MJ/kg
H.s. Propaangas G31 = 50,37 MJ/kg
H.s. Aardgas G25 = 32,49 MJ/m³

GARANTIE

Voor het aangeschafte apparaat gelden de garantievoorwaarden welke door de vertegenwoordiging van de moederorganisatie in het land van aankoop zijn uitgegeven. Eventuele bijzonderheden hiervoor zal de leverancier, waarbij het apparaat is gekocht, desgevraagd verschaffen. Om aanspraak te kunnen maken op eventuele garantie is het overleggen van de aankoopbon met koop- en/of leverdatum vereist.

SERVICE

Servicedienst SOLITAIRE® design-apparaten
Keienbergweg 97
1101 GG AMSTERDAM-ZUIDOOST
Postbus 22535
1100 DA AMSTERDAM

Servicemelding
Telefoon 020 - 430 34 50
Telefax 020 - 430 34 45

Onderdelenverkoop
Telefoon 020 - 430 34 34
Telefax 020 - 430 34 00

Alleenvertegenwoordiging voor Nederland
Willem van Rijn Huishoud-elektro B.V.
Postbus 22525
1100 DA AMSTERDAM

02-03 code 195031076.01

SOLITAIRE®

E-Nr. SOH 9850I /01 FD 8305 000062
00Type: C9S

NL II 2L3B/P 2L G25 25mbar

3100 W 230V∿50Hz	ΣQn 12 kW (G25) 11.2 kW (G30)	l/h 1328 (G25) g/h 814 (G30)

CE 0051/03 Cert.51BM 2063

E-Nr. SOH 9850I /01 FD 8305 000062